

„Café MEO“ und der ThermaTwo™ 1200

Das französische Traditionsunternehmen „Café MEO“ aus Lille blickt auf eine lange Historie mit PROBAT zurück. LEONARDO sprach mit Gérard Meauxsoone, Président Directeur Général von Café MEO, über die Zusammenarbeit und den Einsatz des Rösters ThermaTwo™ 1200.

Herr Meauxsoone, seit wann benutzt Café MEO Maschinen von PROBAT?

Schon seit den Anfängen von Café MEO. Tatsächlich geht unsere Firmengeschichte bereits auf das Jahr 1928 in Lille zurück. Solange ich mich erinnern kann, hatten wir immer Anlagen von PROBAT in unseren Produktionsstätten.

Welche PROBAT-Einrichtungen kommen derzeit zum Einsatz?

Die Rösterei in Lille ist komplett mit PROBAT-Maschinen ausgestattet – abgesehen natürlich von der Packerei – also: Reinigung, Lager und Herstellung von Mischungen, Röster mit diversen Technologien wie Trommelröster G 240, Zentrifugalröster RZ 1500, Röster ThermaTwo™ 1200 und verschiedene Walzenmühlen. Das sehr aktuelle Thema der Abgasbehandlung hatte auch den Austausch verschiedener Anlagenkomponenten zur Folge, die PROBAT für uns realisierte.



ThermaTwo™ 1200

Wie lauteten bei der Studie des Projekts zum Erwerb eines neuen Rösters die Kriterien, die Sie dazu bewogen haben sich für einen PROBAT-Röster der Serie ThermaTwo™ 1200 zu entscheiden?

Bei diesem Projekt war ein Faktor sehr wichtig, und zwar die Installation von Equipment, welches eine Stundenleistung und ein Beschickungsvolumen gemäß unseren Bedürfnissen gewährleistet. In dieser Hinsicht integriert sich der Röster ThermaTwo™ 1200 hervorragend in unseren Produktionsfluss. Er erzielt Resultate, die in jeder Hinsicht positiv sind, besonders bei einem wichtigen Punkt: Die Technologie ermöglicht ein qualitativ hochwertiges Röstprodukt. Gleichzeitig ermöglicht dieser innovative Röster verschiedene



Gérard Meauxsoone,
Président Directeur Général

Röstzeiten, wobei die Röstung kontrollierbar bleibt. Selbst wenn wir bisher noch nicht alle Möglichkeiten austesten konnten, die uns die Technologie des Rösters ThermaTwo™ 1200 bietet – denn dafür benötigt man Zeit, die uns unsere intensiven Aktivitäten nicht immer lassen – so ist es doch offensichtlich, dass diese Möglichkeit, mit der Röstzeit zu spielen, ein Argument zugunsten dieser Technologie ist. Zumal sie unsere Arbeit vereinfacht, was früher nicht immer zwangsläufig ein gewöhnliches Auswahlkriterium beim Kauf eines Rösters war.

Nach Ihrer Erfahrung, wie beurteilen Sie Ihre Arbeit mit PROBAT?

Es versteht sich von selbst, dass es in der jahrzehntelangen Zusammenarbeit auch einige kontroverse Themen gab. Ungeachtet dessen, und wie bereits zuvor erwähnt, hat die Zusammenarbeit mit PROBAT eine lange Tradition, die sich durch Treue auszeichnet und von positivem und konstruktivem Miteinander geprägt ist. Die Leistung von PROBAT in ihrer Gesamtheit fällt in diese Kategorie. ■

Über Café MEO

Die Firmengeschichte reicht bis in das Jahr 1928 zurück, während die Marke MEO seit 1945 existiert. Als regionales Familienunternehmen wusste MEO immer, wie es auf Innovation zu setzen hatte: Man widmete sich den am besten entwickelten Ausrüstungen, integrierte die neuesten Technologien und passte sich so an die Entwicklungen des Marktes an! Dieses perfekte Gleichgewicht zwischen Tradition und Modernität zeigt den Erfolg einer Firma, die ihre Philosophie niemals geändert hat: großartigen Kaffee bieten, hergestellt nach allen Regeln der Kunst. Der Firmensitz liegt in 112 quai de l'ouest, 59000 Lille, in Frankreich. Internet: www.meo.fr